18. duben – 1. listopad

DOLNORAKOUSKÁ ZEMSKÁ VÝSTAVA 09
HORN.RAABS.TELČ.

VAŘÍME S VÝSTAVOU

Vítězné recepty soutěže o nejoriginálnější domácí recept Českého rozhlasu Region.

Nejlepší kuchař České republiky za rok 2007 Pavel Mareš a Naďa Urbánková společně vybrali tři nejoriginálnější recepty. Soutěžící, jejichž recepty byly vybrány jako vítězné, obdrželi poukaz na víkendový pobyt pro dvě dospělé osoby a dvě děti ve Waldviertelu v Dolním Rakousku. Právě Waldviertel letos hostí Dolnorakouskou zemskou výstavu 2009 ve městech Horn a Raabs společně s českou Telčí v kraji Vysočina.

DRŠŤKOVÁ POLÉVKA Z HLÍVY ÚSTŘIČNÉ

Suroviny:
500 g hlívy ústřičné, 2 cibule, lžíce sádla, sůl, pepř, mletá paprika, majoránka, česnek, hovězí bujon, jíška z hladké mouky

Postup:
Na sádle zpěníme cibuli, přidáme nakrájenou hlívu a chvíli podusíme. Přidáme papriku a zalijeme vodou, osolíme a opepříme. Přivedeme do varu, vhodíme bujon a 20 minut vaříme – pozor hlíva nikdy zcela nezměkne. Poté přidáme světlou jíšku a rozemneme v dlani lžíci majoránky. Dochutíme utřeným česnekem. Dobře provaříme a podáváme například s opečeným toustovým chlebem.

Dobrou chuť vám přeje
paní **Naděžda Jašová** z Měřína.

GRENADÝRMARŠ

Suroviny:
Vařené fleky nebo široké nudle, vařené brambory na loupačku, několik větších cibulí, škvarky, sádlo, sladká a pálivá paprika, sůl, mletý pepř, několik stroužků česneku

Postup:
Nakrájenou cibuli osmažíme na sádle do zlatova, přidáme utřený česnek, škvarky, fleky a brambory nakrájené na větší kousky. Poměr bramborů a fleků dáme půl na půl. Přidáme papriku, sůl a pepř a vše zamícháme a prohřejeme.

Dobrou chuť vám přeje
pan **Jiří Zejda** z Rantířova.

HRUŠKOVÉ KNEDLÍKY

Suroviny:
Brambory vařené ve slupce, měkký tvaroh, polohrubá mouka, 2 žloutky, 1 celé vejce, zralé hrušky, mandle, moučkový cukr, máslo

Postup:
Uvařené brambory z předešlého dne oloupeme a nastrouháme na středně hrubém struhadle. Brambory, tvaroh, mouku (v poměru asi 3:2:2) a vejce zpracujeme ve vláčné těsto.
Z těsta oddělíme kousky, které plníme okrájenými a rozčtvrcenými hruškami. Knedlíky pak hodíme do vroucí osolené vody a vaříme, dokud nevyplavou na hladinu. Hotové knedlíky servírujeme sypané mandličkami, jež jsme předem nasekali a spolu s moučkovým cukrem krátce opražili na másle.

Dobrou chuť vám přeje
paní **Stanislava Klusáčková** z Polné.

EVROPSKÁ UNIE
Evropský fond pro regionální rozvoj

Kraj Vysočina

WALD VIERTEL
Wo wir sind, ist oben.

Region 87.9
ČESKÝ ROZHLAS

EUROPEAN TERRITORIAL CO-OPERATION
AUSTRIA-CZECH REPUBLIC 2007-2013
Gemeinsam mehr erreichen. Společně dosáhneme více.